البيتيفور

المقادير

كأس وثلاثة أرباع الكأس دقيق

250 غ زبدة بدرجة حرارة الغرفة

نصف كأس سكر بودرة

ملعقة صغيرة فانيليا

المعمولة & البيتيفور

1 بيضة

الطريقة

توضع الزبدة في زبدية ويضاف السكر وتخلط حتى تصبح كالكريمة

نضيف البيضة والفانيليا ونستمر في الخفق حتى تتجانس

نضيف الدقيق بالتدرج ونخلط حتى نحصل على عجينة بهذا الشكل

المعمولة & البيتيفور

العجينة تكون لينة تقريباً ..توضع في قمع التزيين
وابدأي بعمل الأشكال حسب رغبتك

المعمولة & البيتيفور

تخبز في الفرن لمدة 15 دقيقة ..وخليك قريبة لأنها بسرعة تتحمر..

المعمولة & البيتيفور

بعد ما يتحمر تخرجيه من الفرن وتخليه يبرد وبعدها ابدأي بلصق كل ثنتين مع بعض بالمربى..

وزيني الطرف بالفارمسيل أو الفستق المطحون ..حسب رغبتك

هذا الشكل النهائي

المعمولة & البيتيفور

أقرب صورة

المعمولة & البيتيفور

ألمعمولة

المعمولة & البيتيفور

المقادير

5كاسات دقيق ابيض

200 غرام زبدة ذائبة في حرارة الغرفة

4/3كاس سكر ناعم

4/3 كاس زيت

4/3 دافيه كاس مويه

ملعقة صغيرة خميرة بيرة

ملعقة صغيرة بكنج بودر

2 ملعقة صغيرة فانيليا

المعمولة & البيتيفور

الطريقة

تخرجين الزبدة من فترة حتى تذوب في حرارة الغرفة
وتوضع في زبدية ويضاف إليها السكر وتمزج حتى تصبح كالكريمة
تضاف باقي المقادير عدا الدقيق وتمزج جيدا
يضاف الدقيق بالتدريج حتى تصبح عجينة لينة متماسكة
تترك ترتاح 1/4 ساعة ثم تشكل وتحشى بالتمر أو المربى ويخبز.

المعمولة & البيتيفور

معمولة الأصابع

المقادير و الطريقة

3 كاسات دقيق
2 ملعقة كبيرة سكر
2 ملعقة صغيرة بكينج بودر
أصبع صغيرة زبدة = 100 غرام
زيت نصف كوب
ماء للعجن
ذرة فانيليا
اعجني المقادير مع بعضها واتركيها ترتاح ربع ساعة وإبدأي بالتشكيل
افردي العجين بشكل مستطيل و احشيها تمر ولفي بشكل اسطواني
. رصيها في صينية وادهنيها إذا تحبي بيض ورشي سمسم وتحمر

حلويات الصغار

المعمولة & البيتيفور

بالهناء

المعمولة & البيتيفور والشـــــــ